

A **Exposição** dos produtos deve ser realizada de maneira organizada, em pilhas lineares sobre balcões ou caixas plásticas, sempre mantidos higienizados. As balanças devem ser calibradas periodicamente, evitando erros na pesagem e na precificação.

Na área de vendas devem ser disponibilizadas informações sobre os produtos, como nome do produto, classificação, origem, fornecedor e data de embalagem.

Produtos que suportam um manuseio mais intenso, como, por exemplo, batatas, podem ser escolhidas pelo consumidor ou serem colocadas em embalagens onde existe uma ótima circulação de ar, como é o caso de redinhas.

Verifique se junto de alimentos não são armazenados venenos ou outros produtos químicos, estes podem causar riscos à sua saúde. Os desinfetantes, como água sanitária, por exemplo, devem possuir registro no Ministério da Saúde (MS).

NÃO PERMITA QUE O CLIENTE:

- ☞ .Apalpe os alimentos (carnes ou frutas), pois este hábito favorece a deterioração mais rápida dos mesmos. Lembre-se ele também pode contaminar os alimentos com as mãos sujas, cabelo, saliva, tosse, espirro etc.
- ☞ Prove os alimentos sem a higienização prévia. Isso pode contaminá-los, além de ser prejudicial à sua saúde.
- ☞ Jogue lixo, cuspa ou escarre no chão.

Fonte de Imagens: Manual da FAO (Buenas prácticas de higiene en La preparación y venta de los alimentos en La vía pública en América Latina y el Caribe).

Secretaria da Saúde



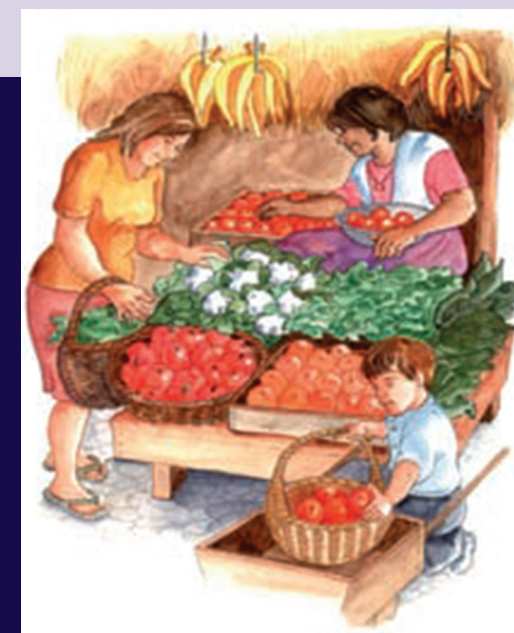
PRIMEIRA CAPITAL DO BRASIL

Diretoria de Vigilância à Saúde (DVIS)

Vigilância Sanitária (VISA)

**Setor de Produtos e Estabelecimentos
de Interesse à Saúde (SPEIS)**

Boas Práticas Sanitárias Para Feiras e Mercados



ORIENTAÇÕES GERAIS

Feirante, venda certo!
Fique atento às normas sanitárias.

Origem - Somente compre seus produtos de fornecedores de confiança e, de preferência, que você conheça a procedência ou local de produção.

Procedimentos básicos de higiene

- ↪ Ao manipular os alimentos, trabalhe somente com materiais de fácil higiene, como tábuas plásticas, facas de cabos plásticos ou de aço inoxidável;
- ↪ ;Somente embrulhe, primeiramente os alimentos, inclusive ovos, em embalagens plásticas transparentes, isopores ou papéis não coloridos (sem corante) de primeiro uso para não contaminá-los. Portanto, não é permitido o uso de papelão, jornal, sacos plásticos coloridos para proteger ou embrulhar os alimentos. Além disso, estes materiais também não servem para forrar o balcão;
- ↪ .Ao manusear, transportar ou comercializar seus produtos, mantenha os cabelos sempre protegidos por lenço, boné ou gorro, a barba aparada, as unhas sempre curtas, limpas e sem esmalte.
- ↪ Evite o uso de perfumes;
- ↪ Use sapatos fechados para evitar acidentes de trabalho.
- ↪ Retire os acessórios (relógio, pulseira, anel, brincos) ao manusear, transportar e comercializar os alimentos;
- ↪ O uso do uniforme é essencial à sua saúde e é bom para o negócio, pois demonstra organização e limpeza;
- ↪ **Ordenamento da feira:** Escolher os produtos mais vendidos na feira e separá-los em pontos estratégicos, para que o cliente

percorra toda a feira gerando mais negócios;

- ↪ Os produtos de fácil deterioração deverão estar localizados em local protegido do sol e arejado e quando necessário sob refrigeração indicada pelo fabricante (carnes, ovos, peixes, vísceras, queijos);
- ↪ Os produtos artesanais (doces, cocadas, compotas, beiju, farináceos, dentre outros) deverão estar devidamente embalados e rotulados e mantidos em ambiente limpo e arejado;
- ↪ Os carrinhos de transporte de alimentos para o consumidor deverão ser utilizados sempre após a higienização dos mesmos, evitando a mistura de produtos que favoreçam a contaminação.
- ↪ Durante a comercialização dos produtos não é permitido acender incenso, sentar no local de venda dos alimentos e expor frutas já descascadas. Ao fazer pequenas reformas no local, como pintura, por exemplo, dentre outros trabalhos, não comercializar ou armazenar seus produtos temporariamente;
- ↪ Não jogue resto de alimentos, cascas, ou (espaço) folhas no chão, ensaque-os e mantenha-os distante dos alimentos para o consumo;
- ↪ Atenda as normas sanitárias e cumpra as exigências da VISA. Deste modo, você evita se contaminar, contaminar o cliente e o ambiente, proporcionando saúde a todos;
- ↪ O não cumprimento das normas poderá acarretar penalidades e perda do seu cliente. Fique atento!!

É permitida a comercialização de animais vivos na feira exclusivamente para fins religiosos e somente quando mantidos distantes das áreas de manipulação e comercialização de alimentos, devidamente inspecionados pelos órgãos de defesa sanitária e em perfeitas condições de saúde.

É proibido o abate de animais na feira: aves, caprinos, ovinos, coelhos etc.

